



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Luzerner Fastesuppe**  
☺☺☺  
**Lozärner Chügelipaschtete**  
☺☺☺  
**Meggener Feigen**

Zutaten:

Zubereitung:

**Luzerner Fastesuppe**

25 g	Trockenerbsen	grün, eingeweicht	Erbsen und Bohnen in Wasser dreiviertel weich kochen (ca. 30 Minuten)
25 g	Trockenbohnen	eingeweicht	
1.25 l	Wasser		
75 g	Kartoffeln	kleine Würfel	Gemüse hinzufügen und gar kochen (weitere ca. 20 Minuten, probieren).
100 g	Weisskohl	feinblättrig geschn.	
100 g	Karotten	feinblättrig geschn.	
50 g	Spinat	Streifen geschn.	
50 g	Blumenkohl	Röschen	
0.5 dl	Milch		Milch, Fett, Mehl und das halbe Ei zu einem Teig verarbeiten, davon mit einem Esslöffel Klösschen abstechen und kurz in der Suppe mitkochen. Abschmecken.
40 g	Mehl		
20 g	Pflanzenfett		
1 Stk	Salz, Pfeffer, Muskat Ei		
1 Stk	Eigelb		Suppe mit verquirltem Eigelb und Rahm binden.
0.5 dl	Rahm		
20 g	Petersilie	gehackt	darüberstreuen und servieren.
20 g	Schnittlauch	gehackt	